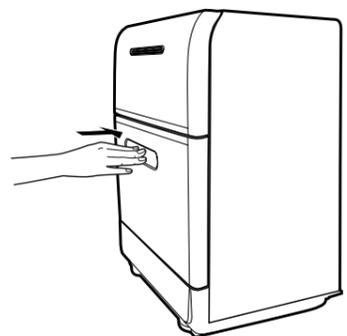
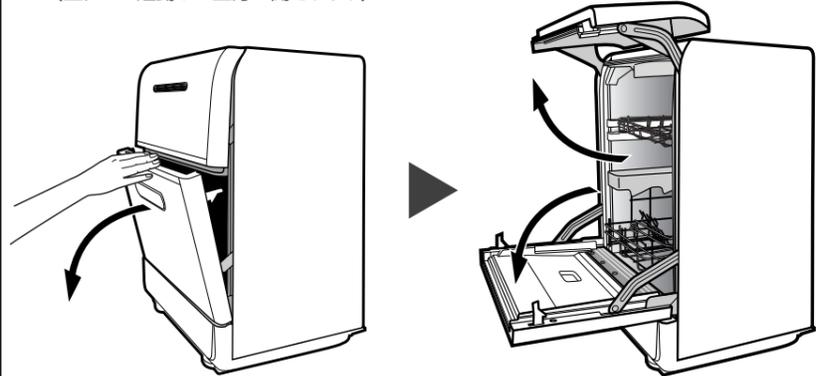
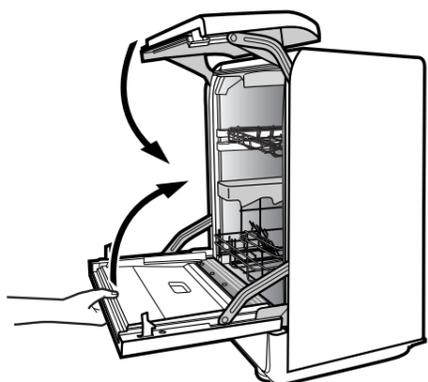
ドアの開閉のしかた

ドアの開け方

①開ボタンを押す
（ドアが少し開きます。）

②下図の部分を持ち、下ドアが水平になるまで開く
（上ドアが連動して上方に開きます。）

ドアの閉め方

①下図の部分を持ち、下ドアを上げる

②「カチッ」と音がするまで
　　　の部分をしっかりと押す

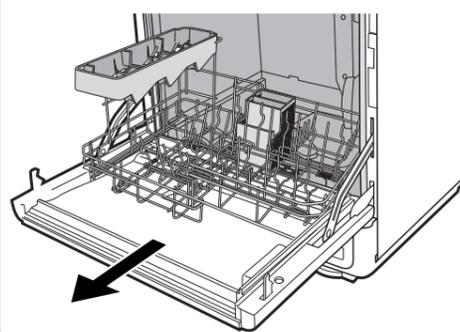
ご注意

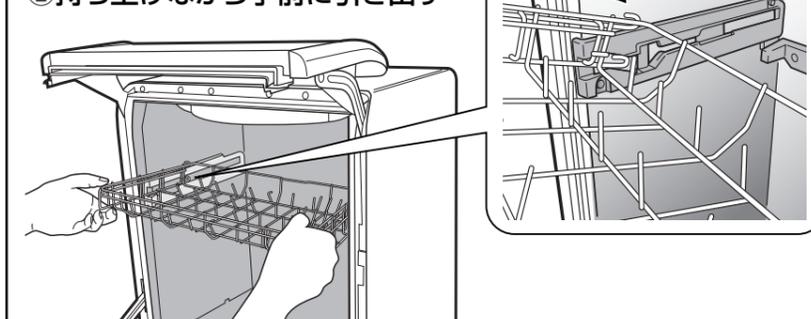
●ドアを開けるときは、顔を近づけないでください。上ドアがせり上がり、顔に当たる恐れがあります。
●ドアがしっかり閉まっていない状態で「スタート/一時停止」キーを押すと、ブザー（ピピッ×2回）が鳴り、スタートしません。
●下ドアの開ボタン上部を押して閉めてください。ドアの左右にロック機構があり、端を押して閉めた場合は、反対側が閉まっていない場合があります。
●指のはさみ込みに注意してください。
●かごを引き出した状態でドアを閉めないでください。
●上ドアを持って開閉しないでください。

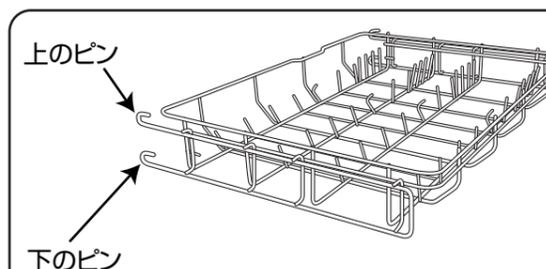
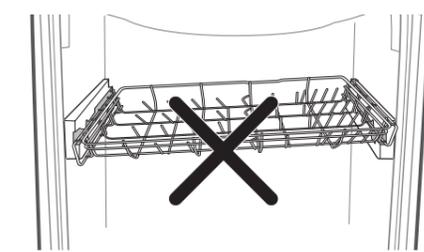
かごの使い方

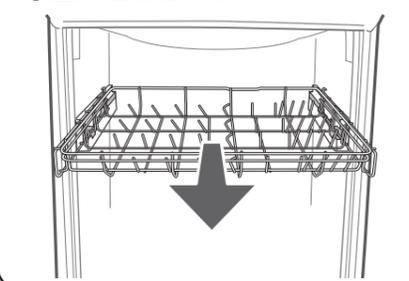
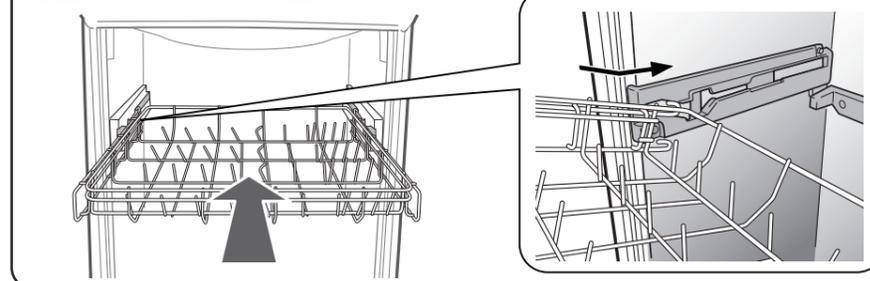
●かごの取りはずし、取りつけは、食器をすべて取り出してから行ってください。
●取りつけは取りはずし方の逆の手順で行ってください。

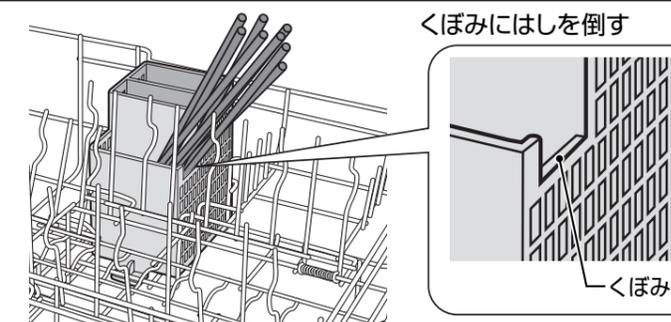
下かごの取りはずし方

下かごを引き出し取り出す

上かごの取りはずし方

①上かごを水平にして引き出す
②持ち上げながら手前に引き出す

上かごの高さのかえ方

●食器の大きさに合わせて、上かごの高さをかえることができます。
●お買い上げ時は、上かごを上の位置にセットしています。（食器の入れ方は15～17ページ参照）

●上かごを斜めにセットしないでください。

■上かごを下の位置で使用する場合（食器の入れ方は19ページ参照）

①上かごをはずす

②上のピンをレール（上）にセットする

ご注意

●上かごを下げて使用する場合、右図のように、はしを斜めに入れてください。
（上かごにはしが引っ掛かる恐れがあります。）
●コップかごははずしてください。
●大皿は入りません。

かごの使い方 つづき

下かごは食器に合わせて折りたたみピンを立てたり倒したりすることで、入れられる食器の幅が広がります。

■折りたたみピンの可動方法

大皿・中鉢の折りたたみピン

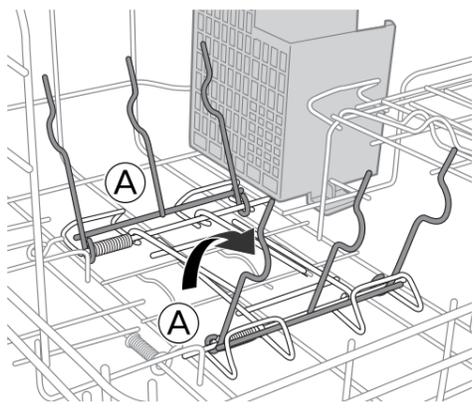
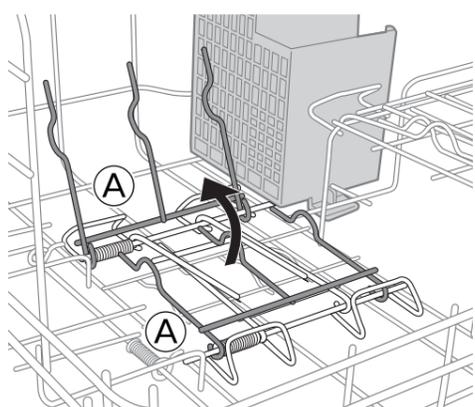
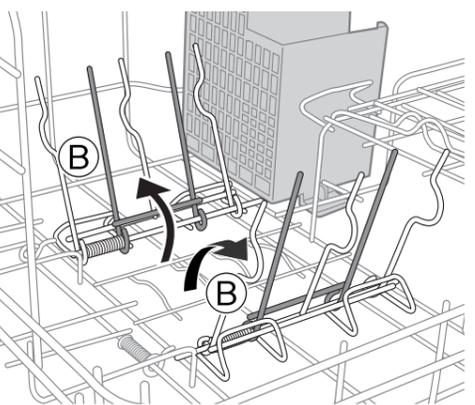
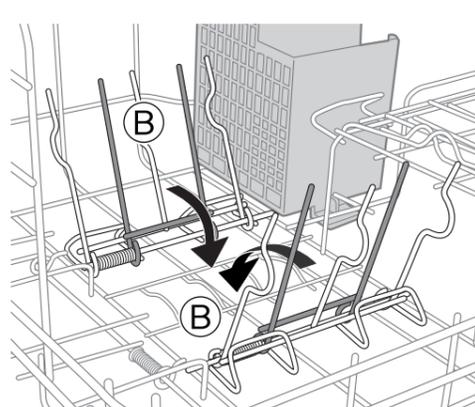
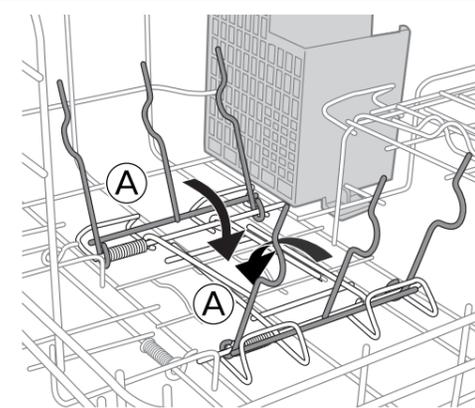
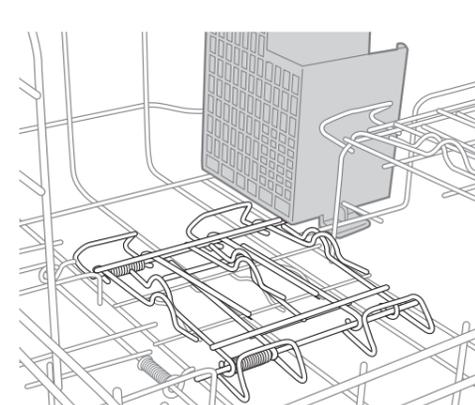
●イラストは大皿部です。

立て方

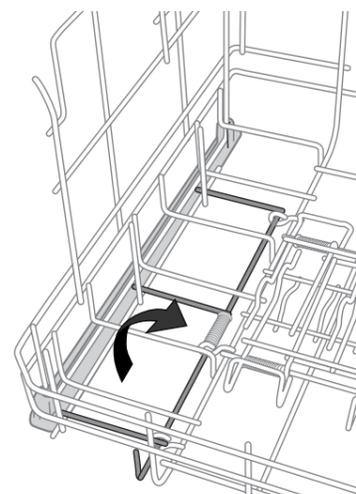
①ピンⒶを立てる

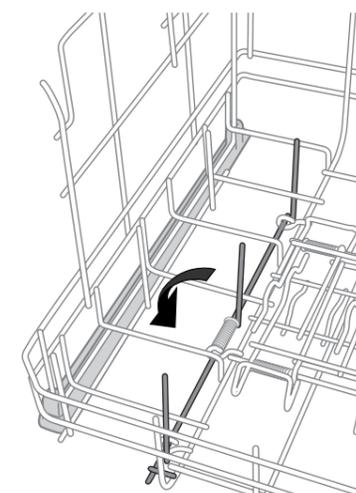
②ピンⒷを立てる

倒し方

①ピンⒷを内側に倒す

②ピンⒶを内側に倒す

両ピンを倒した状態

湯のみの折りたたみピン

立て方

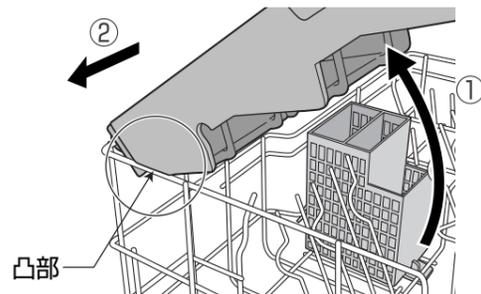
ピンを立てる

倒し方

ピンを倒す

コップかご・小物入れの着脱方法

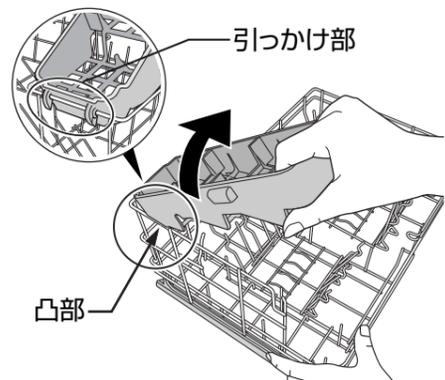
コップかご

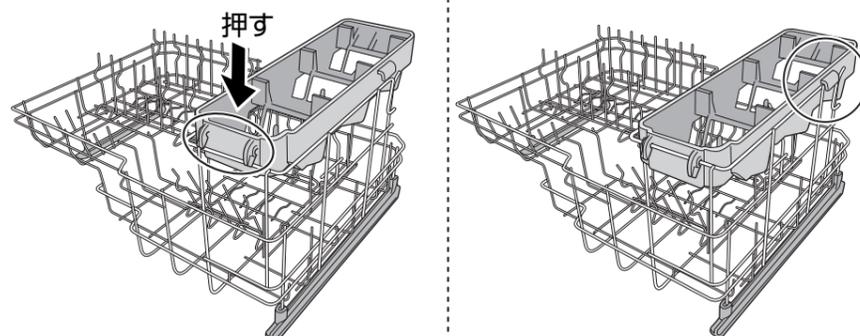
■起こし方

①コップかごを上に持ち上げる
②横にスライドさせ、コップかごの底の凸部をワイヤーの上にのせる

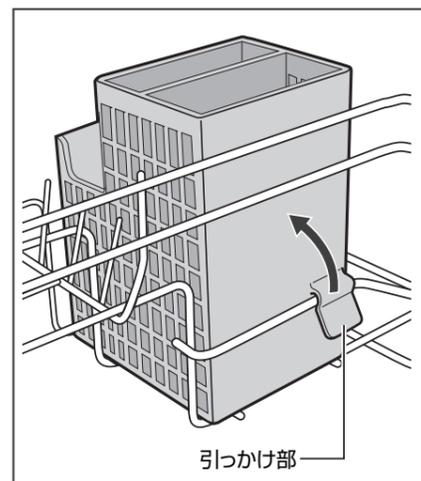
●コップかごを起こすと、固定されて下かごに湯のみなどを入れやすくなります。

■はずし方

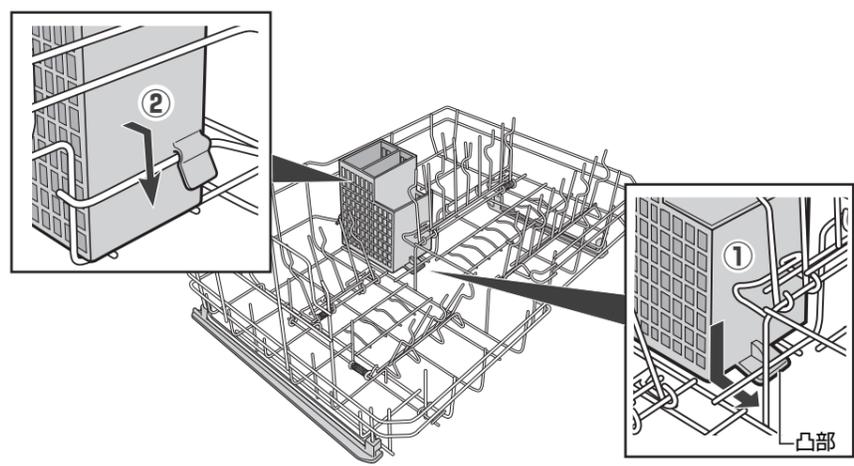
コップかごを起こした後、コップかごの底の凸部をワイヤーにのせたまま矢印の方向にねじるようにして、後方の引っかけ部を下かごからはずす

■つけ方

①コップかご後方の引っかけ部を押して下かごにはめる

②コップかご左の引っかけ部をワイヤーに引っ掛ける

小物入れ

■はずし方

小物入れ後方の引っかけ部を下かごからはずす

■つけ方

①小物入れ前方の凸部を下かごに差し込む
②小物入れ後方の引っかけ部を下かごにはめる

基本的な食器の入れ方

※標準容量4人分（食器点数34点）の入れ方を例にして基本的な食器の入れ方を説明します。

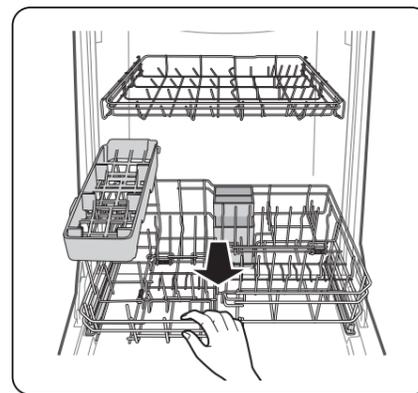
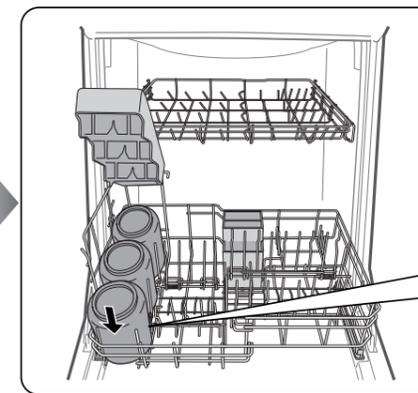
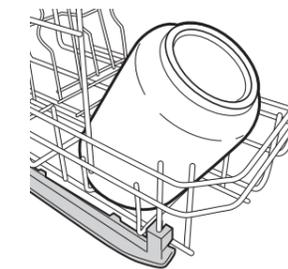
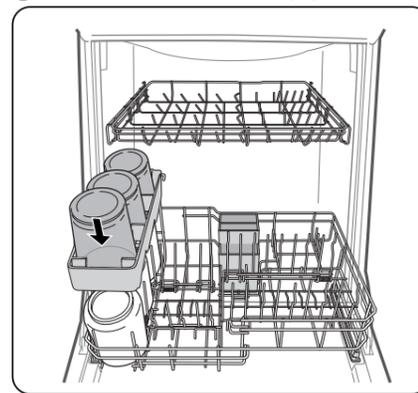
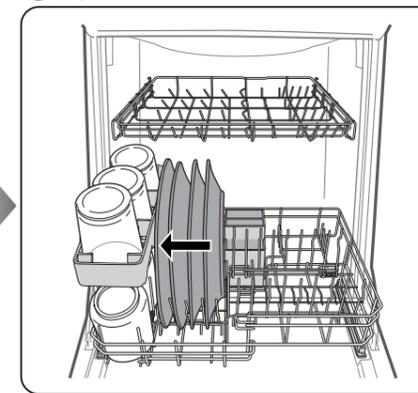
※（社）日本電機工業会新基準による

●食器の汚れた面を矢印の方向に向けて入れてください。
食器の向きが違うと洗い上がりが悪くなります。

●食器の大きさ、形状によって、所定の場所に入らないことがあります。

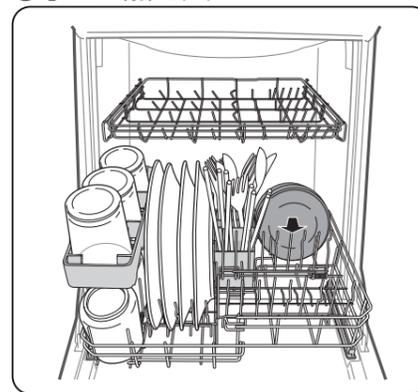
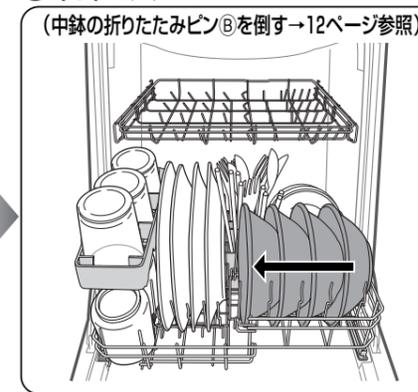
大　皿	直径24cm以下、高さ2.5cm以下	4　点
中　鉢	直径17cm以下、高さ5cm以下	4　点
小　皿	直径12cm以下、高さ2cm以下	8　点
小　鉢	直径12cm以下、高さ4.5cm以下	4　点
茶わん	直径12cm以下、高さ5.5cm以下	4　点
汁わん	直径12cm以下、高さ5.5cm以下	4　点
湯のみ	直径6.5cm以下、高さ11cm以下	3　点
コップ	直径6.5cm以下、高さ11cm以下	3　点
は　し	22cm以下	4人分
フォーク	18cm以下	4人分
スプーン	18cm以下	4人分

1.下かごに入れる

①下かごを止まるまで引き出し、折りたたみピンをすべて立てる

②湯のみを入れる

●湯のみを入れるときは、下図のように傾けて入れてください。（糸じりに水が溜まりにくくする為）

③コップかごにコップを入れる

④大皿を入れる

⑤小物を入れる

⑥小皿2点を入れる

⑦中鉢を入れる

（中鉢の折りたたみピンⒷを倒す→12ページ参照）

⑧下かごを庫内に押し込む

基本的な食器の入れ方 つづき

2.上かごに入れる

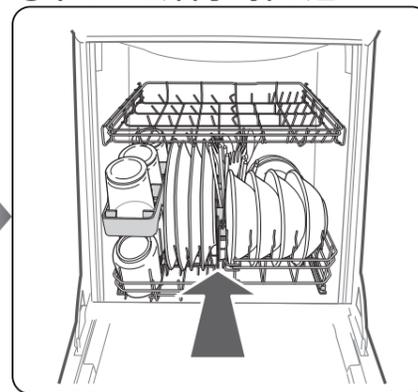
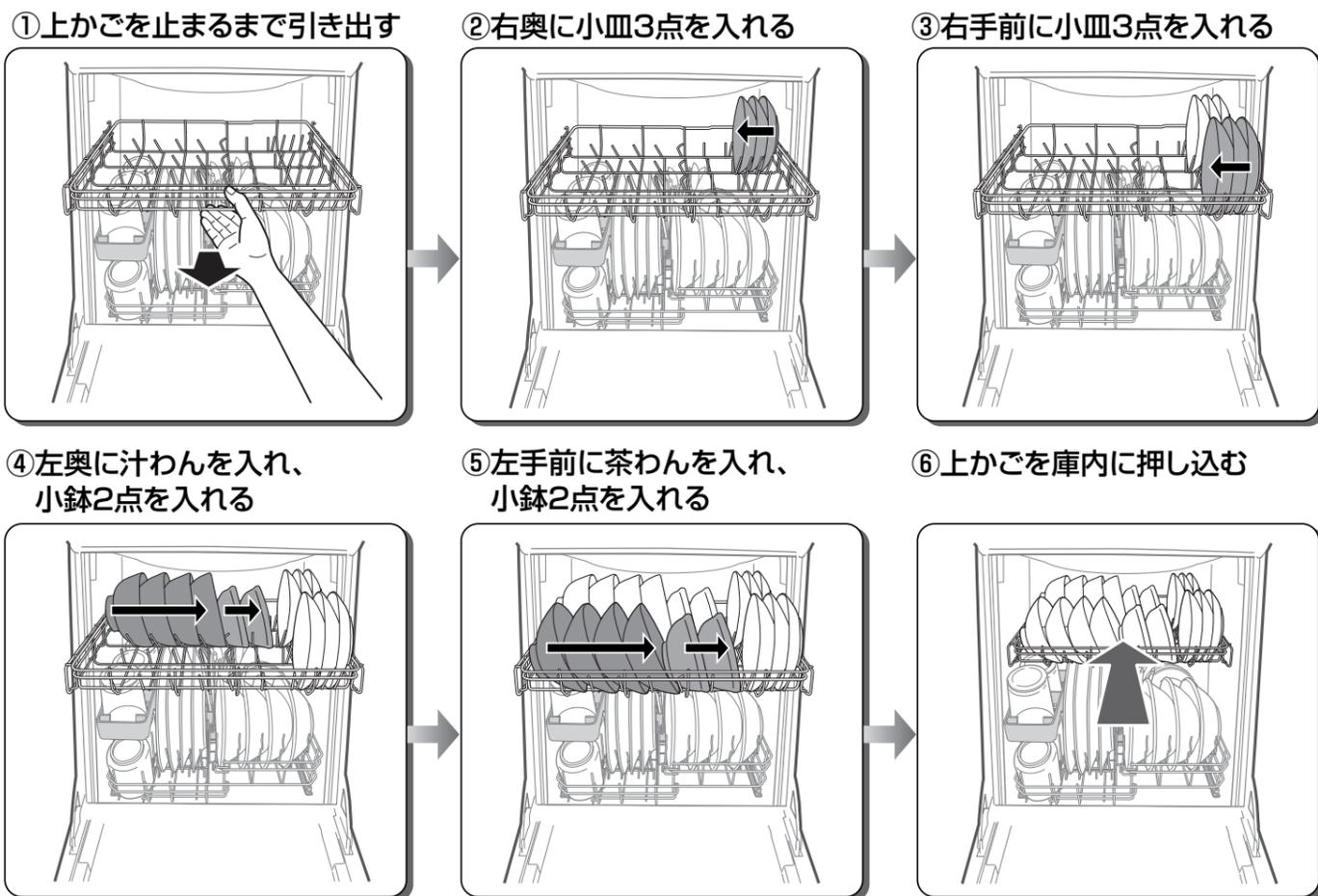
①上かごを止まるまで引き出す

②右奥に小皿3点を入れる

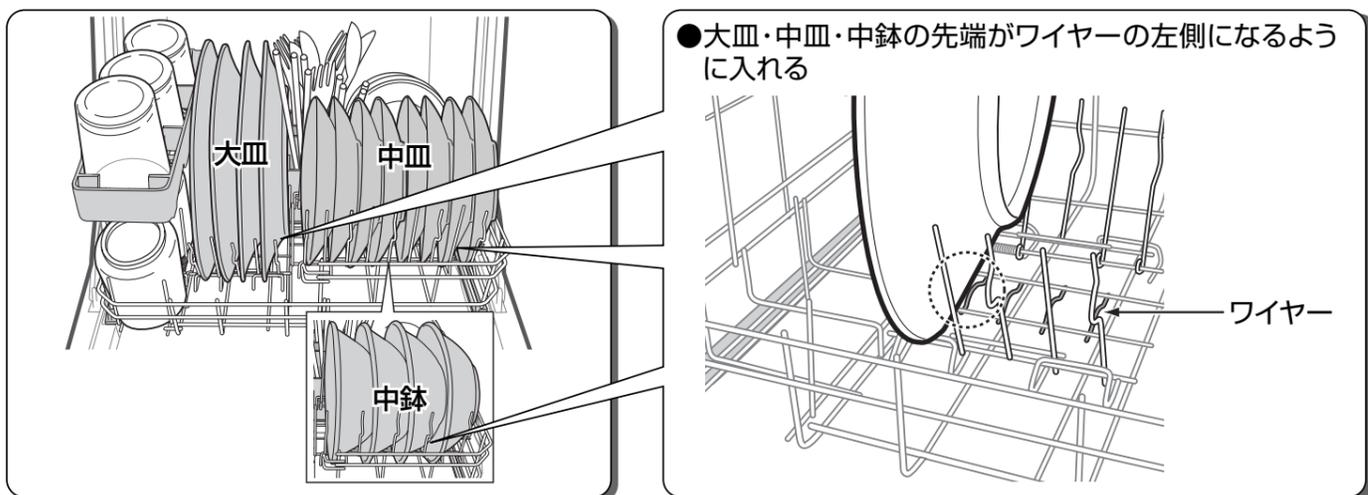
③右手前に小皿3点を入れる

④左奥に汁わんを入れ、
小鉢2点を入れる

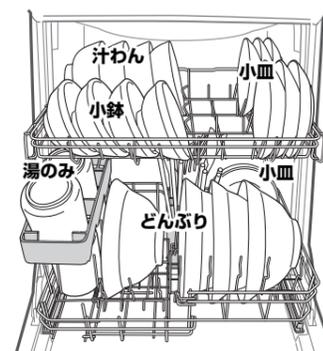
⑤左手前に茶わんを入れ、
小鉢2点を入れる

⑥上かごを庫内に押し込む

●汁わん・茶わんは、上ノズルからの水がかかるように食器の上部が重ならないように立ててください。

★汚れのきつい食器は、下かごに入れる
★湯のみなど糸じりに水がたまりやすい食器はできるだけ傾けて入れる
★はしは下向きに入れる
★フォークなどは上向きに入れる
★湯のみ（コップ）は下向きに伏せる
★食器の数が少ないときは、間をあける

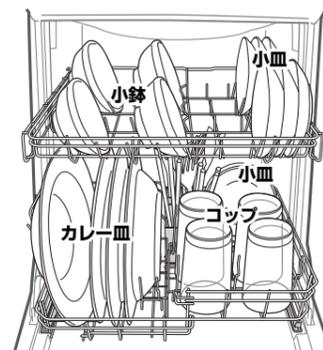
大皿・中皿・中鉢の入れ方

●大皿・中皿・中鉢の先端がワイヤーの左側になるように入れる

いろいろな食器の入れ方

■どんぶり　直径15.5cm以下　高さ7cm以下

食器点数
どんぶり・・・・・・4点
汁わん・・・・・・・・4点
小鉢・・・・・・・・・・4点
小皿・・・・・・・・・・8点
湯のみ・・・・・・・・4点
小物・・・・・・・・・4人分
合計24点

■深い中皿　直径17cm以下　高さ5cm以下

食器点数
深い中皿・・・・・・4点
茶わん・・・・・・・・4点
汁わん・・・・・・・・4点
小鉢・・・・・・・・・・4点
小皿・・・・・・・・・・8点
湯のみ・・・・・・・・4点
小物・・・・・・・・・4人分
合計28点

■カレー皿　直径23cm以下　高さ3.5cm以下

食器点数
カレー皿・・・・・・4点
小鉢・・・・・・・・・・4点
小皿・・・・・・・・・・8点
コップ・・・・・・・・4点
小物・・・・・・・・・4人分
合計20点

■ティーセット

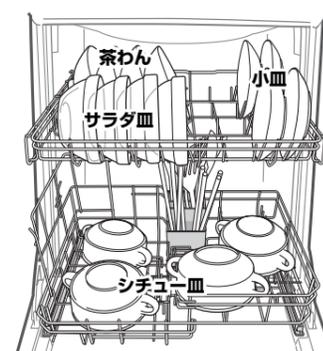
食器点数
カップ・・・・・・・・4点
ティーポット・・・・1点
小皿・・・・・・・・・・4点
ソーサー・・・・・・4点
(直径14cm以下 高さ2cm以下)
小物・・・・・・・・・4人分
合計13点

■フライパン　直径22.5cm以下　高さ4.5cm以下
（とっ手の形状によっては入らない場合があります。）

食器点数
フライパン・・・・1点
茶わん・・・・・・・・4点
汁わん・・・・・・・・4点
中皿・・・・・・・・・・4点
(直径17cm以下 高さ2cm以下)
小鉢・・・・・・・・・・4点
小皿・・・・・・・・・・8点
コップ・・・・・・・・4点
小物・・・・・・・・・4人分
合計29点

■片手なべ　直径18.5cm以下　高さ8.5cm以下
（とっ手の形状によっては入らない場合があります。）

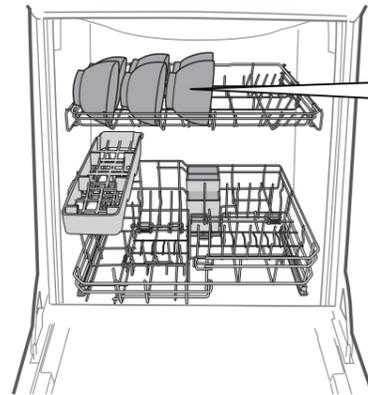
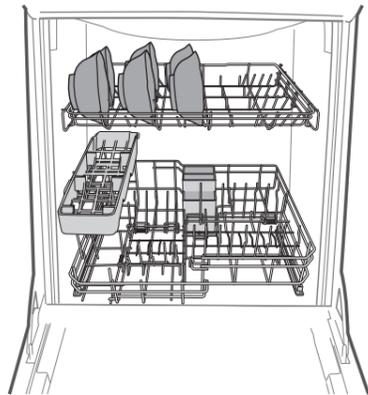
食器点数
片手なべ・・・・・・1点
茶わん・・・・・・・・4点
汁わん・・・・・・・・4点
中皿・・・・・・・・・・4点
(直径17cm以下 高さ2cm以下)
小鉢・・・・・・・・・・4点
小皿・・・・・・・・・・8点
コップ・・・・・・・・4点
小物・・・・・・・・・4人分
合計29点

■シチュー皿　直径11cm以下　高さ6cm以下

食器点数
サラダ皿・・・・・・4点
(直径12cm以下 高さ5.5cm以下)
小皿・・・・・・・・・・4点
茶わん・・・・・・・・4点
シチュー皿・・・・4点
小物・・・・・・・・・4人分
合計16点

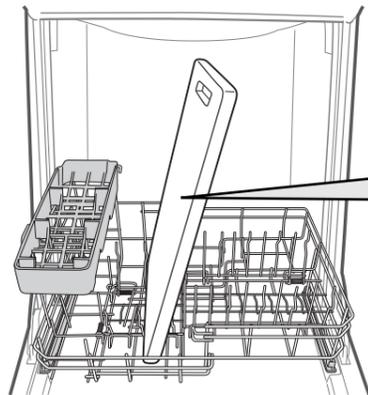
■マグカップ　直径8cm以下　高さ9cm以下

食器点数
サラダ皿・・・・・・4点
(直径12cm以下 高さ5.5cm以下)
マグカップ・・・・4点
中皿・・・・・・・・・・4点
小物・・・・・・・・・4人分
合計12点

いろいろな食器の入れ方 つづき

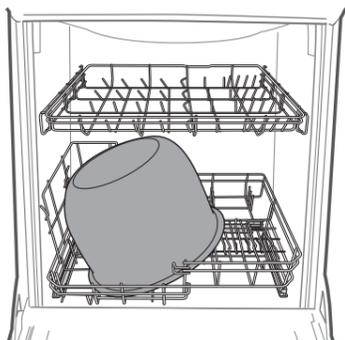
■小鉢

●間隔をあけて入れてください。
●上かごに入れる場合は、下向きや上向きにしないでください。

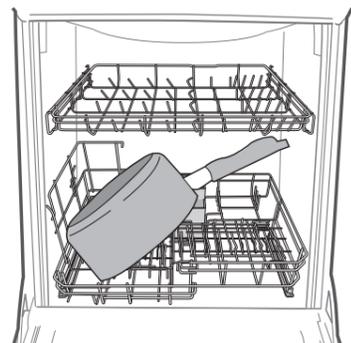
■まな板

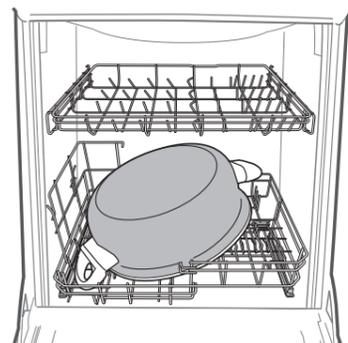
●上かごをはずし、立てて入れてください。
●大皿の折りたたみピンⒶのみを立ててください。（12ページ参照）

●汚れた面を内側に向けてください。
●木製のまな板は、表面の傷に入り込んだ汚れが洗えない場合があるため、プラスチック製のものをおすすめします。

●次のものはコップかごをはずし、内面を下向きにして入れてください。
●折りたたみピンは倒してください。（12ページ参照）

■炊飯ジャーの内なべ

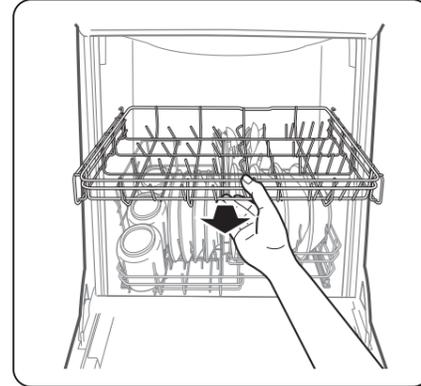
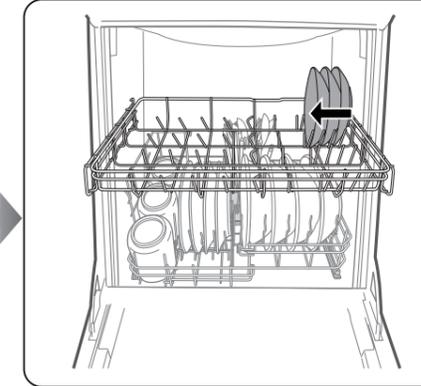
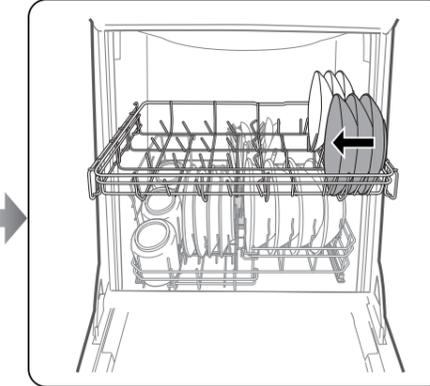
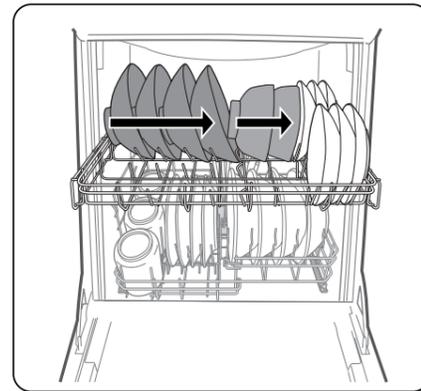
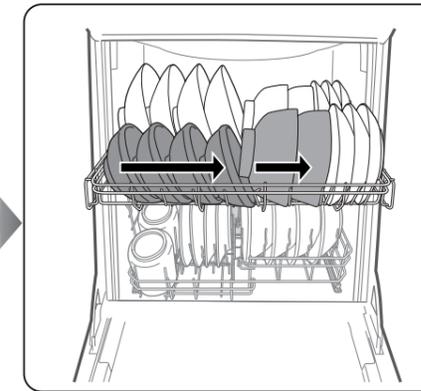
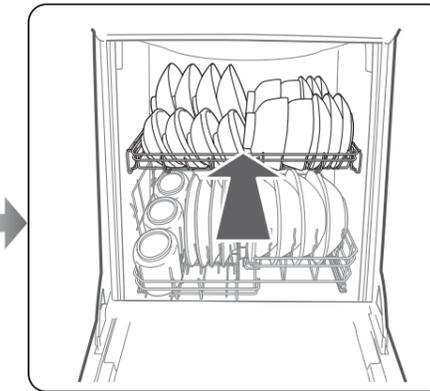
●アルミ製の内なべは入れないでください。（変色します。）
●洗米可能な内なべに限ります。

■フライパン・片手なべ

フライパン：直径24cm以下
片手なべ：直径24cm以下　高さ10cm以下

■両手なべ

直径26cm以下　高さ10cm以下

●とっ手の形状によっては、入らない場合があります。
●フッ素樹脂加工を施したもので表面に傷やはがれのあるものは入れないでください。（コーティングがはがれる恐れがあります。）

上かごを下の位置で使用する場合

●上かごを下げて使用する場合は、コップかごをはずしてください。

①上かごを止まるまで引き出す

②右奥に小皿3点を入れる

③右手前に小皿3点を入れる

④左奥に大きい茶わんを入れ、汁わん2点を入れる

⑤左手前に小鉢を入れ、汁わん2点を入れる

⑥上かごを庫内に押し込む

食器点数

中鉢・・・・・・・・・・4点
中皿・・・・・・・・・・4点
小鉢・・・・・・・・・・4点
小皿・・・・・・・・・・6点
大きい茶わん・・・・4点
（直径14cm以下 高さ6cm以下）
汁わん・・・・・・・・4点
湯のみ・・・・・・・・4点
小物・・・・・・・・・・4人分

合計30点

●上かごを下げて使用する場合、中鉢の直径は15cm以下となります。

悪い入れ方

正しくセットされていないと、ドアが開かなくなったり、本体・食器の破損や変形、洗い上がりが悪いなどの原因になります。

手前の壁の下端より上にはみ出さない
（上回転ノズルの回転を止め、洗えません。）

上かごに入れたときに、伏せ気味になる茶わん、汁わん、小鉢は洗い上がりが悪くなる場合があります。

コップ類は上かごに入れない
（洗えません。）

上かごに入れる食器は下向きや上向きにしない
（洗えません。）

はしは、汚れた方を上にしない
（きれいに洗えません。）

食器は重ねない
（洗えません。）

背面ノズルの口を食器や調理器具などでふさがない
（上かごのものが洗えません。）

入れる向きを正しい向きと逆にしない
（きれいに洗えません。）

コップ類は上向きや横向きにしない
（洗えません。）

スプーンやフォークなどは重ねない、詰め込まない
（きれいに洗えません。）
●スプーンを伏せ気味にセットした場合、仕上がりが悪くなることがあります。

かごの下にはみ出さない
（下回転ノズルの回転を止め、洗えません。）

かごの手前にはみ出さない
（蒸気や水もれの原因）（ドアが開かない原因）
（本体・食器類の破損・変形）

入れてはいけないもの

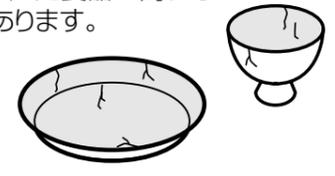
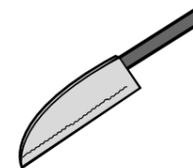
カットグラス・クリスタルグラス
白くにごったり、割れたりします。

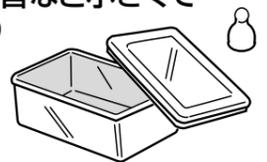
銀製・洋銀製食器など
金色にかわり、その後黒くなります。

アルミ製・銅製のなべや食器
白くなり、その後灰色に変色します。

漆塗り食器、重箱、金箔入りの食器
金線・銀線の入っている食器
はがれおよび変色する恐れがあります。

びん、徳利などの食器
口の小さいものは、中が洗えません。

ひびの入った食器
ひびが入った食器は割れる恐れがあります。

包丁
けがをする恐れがあります。

鉄製のフライパン
さびることがあります。

・**耐熱90℃以下のプラスチック製のもの**（耐熱表示のないものも含む）
・**ほ乳瓶の乳首など小さくて袋状のもの**
変形します。

プラスチック容器のふたなど軽くて小さい食器
水圧で飛ばされてノズルにひっかかり、故障の原因になります。

ふきん、スポンジなど、食器や調理器具以外のもの
ノズルにひっかかり、故障の原因になります。

落ちない汚れの例

手洗いでも落としにくい汚れは、そのまま入れてもきれいに洗えません。こすり落としてから入れるか、手洗いしてください。

グラタンの焼けつき

茶わんむしのこびりつき

なべの焼け焦げ

口紅の汚れ

もちや片栗粉のくっついたもの

茶しぶやカップなどに付着したしつこい汚れ